



REZEPT



Osterbrot

Mit UNIFERM HefeQuark Plus

Osterbrot

Rezept für ca. 42 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 5033

- Aus den Zutaten einen wolligen Teig kneten. Zum Schluss kurz die Früchte einarbeiten.

Hefequarkteig:	UNIFERM HefeQuark Plus	10,000 kg
	Butter	2,500 kg
	Sultaninen*	2,500 kg
	Vollei	1,650 kg
	Mandeln, geröstet und gehackt**	0,850 kg
	Magermilchpulver	0,250 kg
	Zitronat	0,425 kg
	Orangeat	0,425 kg
	Kristallzucker	0,350 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,650 kg
	Wasser, ca	2,000 kg

TEIG GESAMT: 21,600 kg

* Die Sultaninen ggf. vorher einweichen, um den Geschmack zu intensivieren.

** Die Mandeln rösten, mit kochendem Wasser abbrühen und auf ein Blech abschütten. Kurz abrocknen lassen.

- Nach der Teigruhe die Teigstücke à 0,500 kg abwägen, rund aufmachen, auf Bleche absetzen und auf Gare stellen.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare die Brote mit Ei abstreichen und über Kreuz einritzen.
- In einen feuchten Ofen mit Vorschwaden schieben und ohne Dampf backen.

- Ggf. nach 3 Minuten den Zug ziehen, damit sich die Lenz-Brote stabilisieren.

Dekorationstipps:

- Vor dem Backen gehobelte Mandeln aufstreuen.
- Nach dem Backen mit Aprikotur abglänzen und mit gerösteten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen.
- Nach dem Backen mit Aprikotur abglänzen oder mit **UNIFERM Instant-fondant** glasieren.

BACKTECHNIK

Knetzeit***:	ca. 4 + 8 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Einwaage:	0,500 kg
Backzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	ca. 200 °C (= 35 °C unter Brötchenbacktemperatur)

***Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Um den Geschmack abzurunden, können statt Zitronat und Orangeat auch Cranberries eingesetzt werden.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de